



# MILCHRAHMSTRUDEL



## QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Einfache und schnelle Zubereitung



40



moyen

## Tipps

Mit Rosinen verfeinern.

## INGRÉDIENTS POUR 2 STRUDEL

**1 paquet** Tante Fanny frischer gezogener Strudelteig  
Beurre,

## FÜR DIE FÜLLUNG

**250 g**

**400 g** Topfen / Quark 20 % Fett

**250 g** Demi-crème acidulée

**80 g** Beurre, fondu

**6** Jaune(s) d'œuf

**130 g** Sucre

**0.5 paquet** Sucre vanillé

**0.5** Citron(s), zeste finement râpé

**4** Blanc(s) d'œuf

**1 pincée** Sel

## FÜR DEN ÜBERGUSS

**3** Œuf(s)

**250 ml** Lait

**20 g** Sucre glace

**1 TL** Sucre vanillé

## PRÉPARATION

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und den Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. Für die Füllung: QimiQ Sahne-Basis mit Topfen, Sauerrahm, geschmolzener Butter, Eigelb, 100 g Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale gut vermischen.
3. Eiweiß mit dem restlichen Zucker und Salz steif schlagen und unterheben.
4. Jeweils 2 Strudelblätter mit geschmolzener Butter bestreichen und auf einem Geschirrtuch aufeinander legen. Zusammen mit dem Tuch in eine Kastenform geben.
5. Füllung einfüllen, Strudel einrollen und mit dem Geschirrtuch in eine Auflaufform stürzen. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.
6. Für den Überguss: Alle Zutaten zusammen glatt rühren, über dem Strudel verteilen und weitere 20 Minuten backen.